



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

HİNDİLİ MARUL BOHÇASI

300 gr hindi kuşbaşı
1 adet marulun dış yaprakları
1 adet havuç
1 adet patates
4 diş sarımsak
1 adet soğan
Yarım çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı sıvıyağ

Marulun dış yaprakları kaynar suya atılıp 1-2 dakika bekletilerek süzgece alınır. Hindi eti ve sebzeler küp doğranıp haşlanır. Soğanı yemeklik doğranıp sıvı yağ ile kavrulur. Kevgir ile süzölmüş et ve sebzeler soğanın yanına alınıp hepsi birlikte sotelenir. Tuz ve karabiber serpilir. Marul yaprakları artı şeklinde hazırlanır. Harç bu artının tam ortasına konup marullar bohça şeklinde kapanır. Fırın tepsisine alınır. Salçalı su hazırlanıp içine ezilmiş sarımsaklar eklenir ve bir süre çırpılır. Bu karışım bohçaların üzerine dökülür. 200° fırında 30 dakika pişirilir.